

Frühstück für Frühaufsteher ... 08.00–11.30 ... Early Bird Breakfast

2 Eggs Your Way

Rühr-, Pochierte-,
oder Spiegelei mit gerösteten
Tomaten, serviert mit Toast
Scrambled, poached or fried
eggs with roasted tomatoes,
served with toast

 Vegan Option verfügbar/available

CHF 11.50

Yoghurt & Muesli

Natur-, Erdbeer-, oder
Heidelbeerjoghurt mit Früchten
Natural, blueberry or strawberry
yoghurt served with fruit

CHF 8.50

Znüni Deluxe

2 schieben Brot, Gipfeli,
Konfitüre, Butter & Käse
2 slices of bread, croissant,
jam, butter & cheese

CHF 9.50

Açaí Smoothie Bowl

Beeren, Gepufftem Amaranth &
Quinoa, Chia Samen, Banane
& Granola
Berries, puffed amaranth,
quinoa, chia seeds, banana &
granola



CHF 15.50



... 08.00–14.30 ...

Eggs Benedict

2 pochierte Eier, geräuchertes Schweinsnierstück, hausgemachte
Hollandaise auf getoastetem Brot

2 poached eggs, smoked bacon, homemade hollandaise on toast

CHF 16.50

Eggs Florentine

2 pochierte Eier, Spinat, hausgemachte Hollandaise auf getoastetem
Brot

2 poached eggs, spinach, homemade hollandaise on toast

CHF 15.50



Berry Zopf French Toast

Fotzelschnitten aus Zopf, serviert mit Beeren coulis, Schlagrahm &
Ahornsirup

French toast made with Swiss traditional braided bread, served with
berry coulis, whipped cream and maple syrup

CHF 16.50

Classic Zopf French Toast

Fotzelschnitten aus Zopf, serviert mit Ahornsirup und Schlagrahm
French toast made with Swiss traditional braided bread, served with
maple syrup and whipped cream

CHF 15.00

That's A Wrap

Füllen Sie eine dieser Füllungen für Ihren Wrap.

Fill your wrap with one of the following:

1. **Chimichurri Chicken** – lettuce, mayonnaise, tomato
2. **Halloumi & Chutney** – lettuce, mayonnaise, tomato
3. **Vegan Scramble & Spinach** - with homemade Ketchup 

CHF 14.50

Shakshuka

2 Eier (oder Tofu) auf gewürzter Tomatensauce Chermoula & Dukkah
– serviert mit Brot

2 eggs (or tofu) on spiced tomato sauce, Chermoula, Dukkah – served
with toast

CHF 17.50  

Spring Salad

Gemischter Salat, Babykartoffeln, Basilikum-Dijon-Dressing,
gekochtes Ei, geschlagener Ziegenkäse und kandierte Walnüsse.
Mixed salad, baby potatoes, basil-Dijon dressing, whipped goat's
cheese, boiled egg and candied walnuts.

CHF 22.50 

Chicken Sandwich

Marinierte Pouletbrust, Gruyère-Käse, Tomate, Kopfsalat und
Mayonnaise - serviert mit Salat

Marinated chicken breast, Gruyère cheese, tomato, lettuce and
mayonnaise – served with salad

CHF 17.50

No-Avo Toast

Erbsen-Minz-Püree mit geschlagener Ziegenkäse, roten
Sumachzwiebeln und kandierte Walnüsse – serviert auf Toast
Pea and mint purée with whipped goat's cheese, sumac onions and
candied walnuts - served on toast

CHF 13.50 

+ pochiertes Ei / + poached egg **CHF 2.00**

Glutenfreies Brot auf Wunsch / Gluten Free Bread on Request

Glutenfrei/Gluten Free



Vegan



enthält Nüsse/Sesam
contains Nuts/Sesame



Über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne auf
Anfrage.

Please ask our staff regarding the ingredients in our dishes for allergies and/or intolerances.



... Desserts ...

Schau dir unsere hausgemachten Produkte in der Theke an.

Come and have a look at our homemade items in the display fridge.



Espresso based coffee drinks made
with Swiss roasted Specialty Coffee

Vertical Coffee Roasters

Heisse Getränke / Hot Drinks

Espresso	CHF 4.00
Espresso Macchiato	CHF 5.00
Double Espresso	CHF 5.00
Piccolo	CHF 5.00
Americano/Café Crème	CHF 4.50
Cappuccino	CHF 5.00
Latte (Schale/Milchkaffee)	CHF 5.00
Latte Macchiato	CHF 5.50
Double Shot Latte	CHF 6.00
Flat White (double shot)	CHF 6.00
Cortado (double shot)	CHF 6.00
Iced Latte	CHF 6.00
Iced Americano	CHF 5.50
Chai Latte	CHF 6.00
Dirty Chai (Chai Latte + Espresso)	CHF 7.00
Espresso Tonic	CHF 6.50
Matcha Latte	CHF 6.00
Extra Espresso Shot	CHF 1.00
Hot Chocolate/Ovomaltine	CHF 5.00
Teekanne/Pot of Tea	CHF 5.00

Schwarz/Grün/Pfefferminze/Früchte/Kräuter/Chai/Zitrone & Ingwer/Kamille
Black/Green/Peppermint/Fruit/Herbal/Chai/Lemon & Ginger/Chamomile



~ Hafermilch & Laktosefreie auf Wunsch ~
~ Oat/Lactose Free Milk on request ~



Kalte Getränke / Cold Drinks

Flasche/Bottles		
Mineral	500ml	CHF 5.00
Vivi Kola / Vivi Kola Zero	330ml	CHF 5.00
Sprite	330ml	CHF 5.00
Apfelschorle	330ml	CHF 5.00
Kombucha 0.6%	330ml	CHF 6.00
↳ Ginger, Bergkräuter, Quitte		
Tonic	200ml	CHF 5.00
Glas/Glass		
Aarburg Iced Tea	300ml	CHF 5.00
Aarburg Iced Tea XL	500ml	CHF 6.00
Orange Juice	300ml	CHF 4.50
Apple Juice	300ml	CHF 4.50
Pineapple Juice	300ml	CHF 4.50

Hahnenwasser / Tap Water

Gratis/Free



Alle Preise verstehen sich in CHF & inkl. 7.7% MwSt.
All Prices are listed in CHF and include 7.7% VAT

Swiss Local Beer & Cider

Flasche/Bottles			
Thun Bier	Trail Ale (Dirty Lager) 5.1%	330ml	CHF 7.00
Haarige Kuh	Motley Brü SPA 4.5%	500ml	CHF 8.50
Simmentaler	Mango Wheat Ale 5.5%	330ml	CHF 8.40
Simmentaler	Red Ale 5.3%	330ml	CHF 8.40
Simmentaler	Sarine Pale Ale 5.3%	330ml	CHF 8.40
Schwarz Mönch	Dark Ale 5%	330ml	CHF 8.00
Jungfraubrau	Lager 4.8%	500ml	CHF 7.50
Cider Clan	Küsi Apple 4.5%	330ml	CHF 7.50
Thun Bier	Alkoholfrei 0.5%	330ml	CHF 7.00

Wein / Wine – Spiez

Rot	1dl	2dl
Cuvée Intro	CHF 8.50	CHF 15.00
Weiss		
Cuvée «va bene»	CHF 7.50	CHF 13.00
Blanc de Noir	CHF 8.00	CHF 14.00
	1dl	75dl
Prosecco (Italian)	CHF 7.00	CHF 39.00



The Spiez vineyards lie between 530 and 630 metres above sea level and are among the highest north of the Alps. Thanks to the choice of suitable and qualitatively convincing varieties as well as a favourable microclimate with Lake Thun as a heat reservoir and the Föhn wind, it is possible to produce finesse-rich, juicy and elegant wines within sight of the mountain icons Eiger, Mönch and Jungfrau.

Cocktails

Aperol Spritz	CHF 10.00
Campari Spritz	CHF 10.00
Hugo	CHF 10.00
Campari Orange	CHF 10.00
Campari Tonic	CHF 10.00
Lillet Blanc/Rosé & Tonic	CHF 10.00
Espresso Martini	CHF 12.00
French Martini	CHF 12.00
Gin & Tonic	CHF 12.00
Negroni	CHF 12.00
Bloody Mary	CHF 15.00

